



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEPTEMBRE 2016

DU 1er AU 02

API Restauration vous souhaite une bonne rentrée.

CAROTTES\* RÂPÉES À L'ORANGE

ŒUF DUR - MAYONNAISE

STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE  
TOMATE  
TORTIS

PAVÉ DE POISSON À L'HUILE  
D'OLIVE ET CITRON  
HARICOTS VERTS\*

SAINT PAULIN

FROMAGE BLANC

FRUIT FRAIS \*

TARTE AUX POMMES\*

DU 05 AU 09

BETTERAVES\* À L'ÉCHALOTE

ROSETTE, CORNICHON

POIREAUX\* VINAIGRETTE

MELON\*

CHOUX BLANC\* À LA FRANCO-  
COMTOISE

ROND DE GÎTE À LA  
BOURGUIGNONNE  
PURÉE DE POMMES DE TERRE\*

DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE  
CAROTTES\* RONDELLES

FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA  
RIZ PILAF

NORMANDIN DE VEAU À  
L'EMMENTAL  
HARICOTS BEURRES

SAUTÉ DE PORC AU CURRY  
COUDES RAYÉS

BRIE

GOUDA

SAMOS

YAOURT NATURE

CAMEMBERT

FRUIT FRAIS \*

FRUIT FRAIS \*

ANANAS À LA MENTHE

BEIGNET AUX POMMES

MOUSSE AU CHOCOLAT

DU 12 AU 16

SALADE COLESLAW\*

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE  
ANDALOUSE

TARTE AUX FROMAGES

CÉLÉRI\* EN RÉMOULADE

TABOULÉ À L'ORANGE

HAUT DE CUISSE RÔTIE

SPAGHETTI

RÔTI DE PORC SAUCE BASQUAISE

BRANDADE

SAUCISSE DE TOULOUSE AUX  
OIGNONS

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

SAUCE BOLOGNAISE

RATATOUILLE

PORTUGAISE

GRATIN DE CHOUX FLEURS\*

CANTADOU

EMMENTAL RÂPÉ

BÛCHETTE AU LAIT DE MÉLANGE

TOMME

PETIT SUISSÉ SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

FRUIT FRAIS \*

FRUIT FRAIS \*

CRÈME DESSERT CARAMEL

FRUIT FRAIS \*

DU 19 AU 23

MACÉDOINE DE LÉGUMES

TOMATES\* ET SOJA VINAIGRETTE

CONCOMBRES SAUCE BULGARE

PASTÈQUE

PÂTÉ DE CAMPAGNE,  
CORNICHON

GOULASCH DE BŒUF

QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE  
AURORE

SAUMONETTE SAUCE PÊCHEUR

CORDON BLEU DE VOLAILLE

CŒUR DE MERLU SAUCE  
CHAMPIGNONS

POMMES DE TERRE\*

CAROTTES\* VICHY

BOULGOUR EN PILAF

HARICOTS VERTS À L'AIL

PURÉE DE POTIRON

RONDELÉ

VACHE QUI RIT

KIRI

COULOMMIERS

YAOURT NATURE

FRUIT FRAIS \*

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

FRUIT FRAIS \*

LIÉGOIS VANILLE

FRUIT FRAIS \*

DU 26 AU 30

SALADE DE PERLES

SALADE VERTE\*

SALAMI - CORNICHON

RILLETES DE THON

CÉLÉRI\* EN RÉMOULADE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE  
CHASSEUR

FILET DE COLIN À L'ANANAS

ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE  
PROVENÇALE

ÉCHINE DE PORC

BOULETTES D'AGNEAU SAUCE  
KEBAB

ÉPINARDS\* À LA CRÈME

BLÉ CRÉOLE

CHOUX DE BRUXELLES\*

LENTILLES

PURÉE DE COURGETTES\*

FONDU CARRÉ PRÉSIDENT

CAMEMBERT

SAINT MORET

PETIT FILOU

PETIT COTENTIN

FRUIT FRAIS \*

MOUSSE DE FROMAGE BLANC À  
LA FRAMBOISE

POIRES\* AU CARAMEL

FRUIT FRAIS \*

FLAN PÂTISSIER

OCTOBRE 2016

DU 03 AU 07

POTAGE DE LÉGUMES

SALADE PIÉMONTAISE

POMÉLOS AU SUCRE

BETTERAVES\* AU MAÏS

CONCOMBRES À LA BULGARE

RAVIOLI

FILET DE POISSON MEUNIÈRE,  
CITRON

DUO CHIPOLATAS ET MERGUEZ  
AUX ÉPICES

SAUTÉ DE PORC SAUCE  
FORESTIÈRE

FILET DE POULET AUX HERBES

GRATINÉS

CHOUX FLEURS\*

SEMOULE

POËLÉE DE LÉGUMES

GRATIN DE POMMES DE TERRE\*

FROMAGE BLANC

CANTAFRAIS

TOMME NOIRE

CRÈME ANGLAISE

SIX DE SAVOIE

FRUIT FRAIS \*

FRUIT FRAIS \*

ENTREMETS AU CHOCOLAT

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

COMPOTE DE FRUITS

DU 10 AU 14

CAKE À LA CAROTTE\* ET AU  
POTIMARRON\*

CHOUX ROUGE VINAIGRETTE

SALADE DE RADIS\*

ENDIVES VINAIGRETTE

SALADE VERTE\*

JAMBON À LA CHABLISIENNE

AIGUILLETES DE VOLAILLE  
FAÇON CRUMBLE PAIN D'ÉPICES

NORMANDIN DE VEAU

SAUTÉ DE BŒUF AU COLA

CASSOLETTE DE SAUMON AU  
BASILIC

PETITS POIS CUISINÉS

COQUILLETES

HARICOTS VERTS

MOELLEUX AUX LÉGUMES

ÉPINARDS\* BÉCHAMEL

EMMENTAL

SAINT PAULIN

VACHE QUI RIT

BUCHETTE CHÈVRE

YAOURT NATURE

FRUIT FRAIS \*

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

FRUIT FRAIS \*

FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
ROUGES

MUFFIN AUX PÉPITES DE  
CHOCOLAT

17 AU 18 OCTOBRE ET  
03 AU 04 NOVEMBRE

SALADE DE SALSIFIS AU MAÏS

CAROTTES\* RÂPÉES

API Restauration  
vous souhaite de  
bonnes vacances.

CRÊPE AU FROMAGE

CÉLÉRI\* À L'ANCIENNE

CHILI

SAUTÉ DE POULET SAUCE  
FANTÔME

AIGUILLETES DE POULET AU  
CIDRE

NUGGETS DE POISSON, KETCHUP

CON CARNE

PURÉE DE POTIRON\*

HARICOTS BEURRES

RIZ PILAF

CHANTENEIGE

MIMOLETTE

TOMME BLANCHE

EMMENTAL

FLAN VANILLE

DONUTS AU SUCRE

FRUIT FRAIS \*

NAPPÉ AU CARAMEL